# Senfeier

***fuer 2 Personen***

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 | Zucker |
| 100 ml | Sahne, Schlag- |
| 2 Tl | Senf, koernig |
| 3 El | Mehl |
| 4 El | Butter |
| 6 Stueck/e | Eier, gekocht |
| 6 Tl | Senf, scharf |
| 600 ml | Bruehe, Gemuese |

Butter ihn einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und unter RÃ¼hren bei mittlerer Hitze aufschÃ¤umen lassen. GemÃ¼sebrÃ¼he und Schlagsahne nach und nach einrÃ¼hren, aufkochen und dann bei milder Hitze 15 Min. unter gelegentlichem RÃ¼hren kochen lassen.
Die Sauce mit grobem Senf, scharfem Senf und einer Prise Zucker wÃ¼rzen. Nicht mehr aufkochen lassen. Die gekochten Eier in die Sauce geben und kurz erwÃ¤rmen.
Dazu passen Salzkartoffeln.